

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 23. März 2022** ▪  
**Vegetarische Küche mit Johann Lafer**



**Alexander Fritz**

**Erbsen-Minz-Risotto mit Erbsenmousse und Ziegenkäse-Bonbon**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Risotto:**

200 g Risotto  
 150 g Erbsen  
 2 Frühlingszwiebeln  
 1 frischen Knoblauch mit Grün  
 50 g Parmesan  
 50 g Butter  
 700 ml Gemüsefond  
 150 ml trockener Weißwein  
 2 Zweige Minze  
 Olivenöl, zum Dünsten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Fritteuse auf 170 Grad erhitzen.

Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden, dabei den grünen Teil der Zwiebel erstmal beiseitestellen. Grün vom Knoblauch abtrennen, waschen und auch in feine Ringe schneiden. Gemüsefond in einem Topf zum Sieden bringen. Danach Erbsen in einem Sieb mit heißem Fond übergießen und abtropfen lassen. Fond auffangen. Minze abrausen, trockenwedeln und in feine Streifen schneiden. In einem Topf etwas Olivenöl erhitzen und darin Frühlingszwiebeln und Knoblauch glasig werden lassen. Risotto hinzugeben und mit dünsten, nach etwa 2-3 Minuten mit Weißwein ablöschen. Immer wieder rühren bis der Weißwein verdampft ist, dann immer wieder Fond hinzugeben bis der Risotto bissfest gegart und schlotzig ist. Parmesan reiben. Grün der Frühlingszwiebeln, Erbsen, Parmesan und Butter unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren die Minze hinzugeben.

**Für das Ziegenkäse-Bonbon:**

100 g Ziegenfrischkäse  
 2 Blätter Filoteig  
 2 Zweige Thymian  
 Honig, zum Beträufeln  
 Butter, zum Bestreichen der Bonbons  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Thymian abrausen, trockenwedeln und die Blätter von den Zweigen zupfen. Ziegenfrischkäse mit Thymian vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. In einem kleinen Topf schmelzen. Filoteigblätter ausbreiten und mit Butter bestreichen. In 4 gleichgroße quadratische Stücke zerteilen und jeweils zu zweien aufeinanderlegen.

Ziegenfrischkäsemasse auf das untere Ende des Quadrats geben und nach Belieben mit Honig beträufeln. Teig nach oben hin aufrollen. Enden so zusammendrücken, dass es nach einem Bonbon aussieht. Bonbons auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit restlicher Butter bestreichen und in der Fritteuse goldbraun ausbacken.

**Für die Erbsenmousse:**

100 g Erbsen  
 50 g Butter  
 50 ml Gemüsefond  
 1 Prise Zucker  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter in einem Topf schmelzen lassen und die Erbsen dazugeben und andünsten. Mit Fond ablöschen und weitergaren bis sie weich sind. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und geriebenem Muskat würzen. Dann mit einem Pürierstab fein mixen und abschließend durch ein Sieb streichen.

**Für die Garnitur:**

20 g Pinienkerne  
 30 g Parmesan  
 1 Zweig Minze

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Parmesan reiben. Minze abrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen.

Das Gericht auf Tellern anrichten, garnieren und servieren.